CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Les techniques de dressage en cuisine

Objectifs : Cette formation a pour objectif de permettre aux cuisiniers maîtrisant leur métier de réaliser des dressages et décors originaux sur leurs plats et assiettes tout en maîtrisant le temps passé à les réaliser.

PROGRAMME

1) **Théorie**
2) **Rappels des principes de décor et de dressage garde manger**
3) **La définition des décors et dressage**
4) **Le jeu des couleurs et des volumes**
5) **Les éléments de décor sur assiette, sur plat**
6) **La prise en compte du temps de dressage**
7) **Les éléments de décor**
8) **Les préparations**
9) **L'influence du temps de dressage des assiettes sur l'organisation du coup de feu**
10) **Le coût réel des dressages et présentation**

Personnes concernées :

Gérant d'hôtel ou de restaurant
Directeur – Manager
Leader - Formateur
Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente

Pré requis :
Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application. Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

2 jours

1 050 €

Réf : HR057